NETTOYER ET DESINFECTER SOLS, MURS, TABLES DE TRAVAIL, SANITAIRES, CHAMBRES FROIDES, CHARIOTS, REFRIGERATEURS, COMPTOIRS, COUTEAUX, CISEAUX AVEC

NETTOYANT DEGRAISSANT DESINFECTANT NORMES ALIMENTAIRES PRET A L'EMPLOI

Nettoyant désinfectant aux normes alimentaires
Réservé à usage professionnel pour restaurants, cantines, laiteries, saisonneries, abattoirs…

PROPRIETES

NETTOYANT DEGRAISSANT DESINFECTANT NORMES ALIMENTAIRES PRET A L'EMPLOI est un puissant détergent désinfectant homologué alimentaire pour le nettoyage et la désinfection simultanée des surfaces ou objets.

NETTOYANT DEGRAISSANT DESINFECTANT NORMES ALIMENTAIRES PRET A L'EMPLOI possède les propriétés désinfectantes suivantes :

ACTIVITE	NORMES	TEMPS DE CONTACT
Bactéricide	NF T 72-150 spectre 5	5 mn
Bactéricide	NF T 72-151 Pseudomonas Aeruginosa Mycobacterium Smegmatis	 5 mn 5 mn
Bactéricide	NF T 72-170 Protéines	5 mn
Bactéricide	NF T 72-171 eau dure	5 mn
Bactéricide	NF T 72-171 eau dure Lactobacillus Plantarum	 5 mn
Bactéricide	NF T 72-190 spectre 4	15 mn
Fongicide	NF T 72-201	15 mn
Fongicide	NF T 72-301 Legionella pneumophila serotype 1	 5 mn
Virucide	Hépatite B - HIV Sida	30 mn

Homologué alimentaire :
- Locaux de stockage, matériel de stockage, matériel de transport P.O.V. : traitement bactéricide et fongicide.
- Locaux de stockage P.O.A. : traitement bactéricide.
- Matériel de laiterie : traitement bactéricide.

P.O.V. : Produits d'Origine Végétale.
P.O.A. : Produits d'Origine Animale.

COMPOSITION ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Aspect : liquide.
Couleur : bleu très clair.
Nature : chlorure de didécyl diméthyl ammonium.
PH à 20°C : 10,5 ± 0,5.
Densité à 20°C : 1,010 ± 0,005.

APPLICATION

NETTOYANT DEGRAISSANT DESINFECTANT NORMES ALIMENTAIRES PRET A L'EMPLOI est particulièrement recommandé pour les cuisines collectives (restaurants, cantines...) et pour la désinfection en milieu agroalimentaire (laiteries, salaisonneries, abattoirs...).

NETTOYANT DEGRAISSANT DESINFECTANT NORMES ALIMENTAIRES PRET A L'EMPLOI nettoie et désinfecte les sols, les murs, les tables de travail, les sanitaires, les chambres froides, les chariots, les réfrigérateurs, comptoirs... de tous les lieux où la désinfection est utile, voire indispensable.

NETTOYANT DEGRAISSANT DESINFECTANT NORMES ALIMENTAIRES PRET A L'EMPLOI nettoie et désinfecte tous les matériels (couteaux, ciseaux, instruments…), à l'exception des matériels chirurgicaux des salles d'opérations.

NETTOYANT DEGRAISSANT DESINFECTANT NORMES ALIMENTAIRES PRET A L'EMPLOI convient également parfaitement en milieu hospitalier pour la désinfection des sols, murs, sanitaires…

MODE D'EMPLOI

Avant toute opération de désinfection, procéder au nettoyage des surfaces. Appliquer à l'éponge ou par pulvérisation. Laisser agir 5 à 30 minutes (voir tableau ci-contre). L'application devra être suivie d'un rinçage abondant à l'eau claire.
NETTOYANT DEGRAISSANT DESINFECTANT NORMES ALIMENTAIRES PRET A L'EMPLOI s'utilise manuellement ou à partir d'un poste de désinfection.

PRECAUTIONS D'EMPLOI

Réservé à usage professionnel. Ne pas avaler. Ne pas employer avec de la javel, du savon ou d'autres détergents.

TRANSPORT ET STOCKAGE

Transport : non soumis à la réglementation des transports.
Stockage et conservation : un an en emballage d'origine fermé à l'abri de toutes sources de chaleur et de toutes flammes nues.

COULEUR

Bleu très clair.

EMBALLAGE

Flacon pistolet pulvérisateur : 1 litre.
Bidon : 2 litres, 5 litres (accessoire possible: pistolet plongeur), 10 litres et 20 litres.
Fût : 220 litres.